

Ementa

15 de janeiro de 2018
a 19 de janeiro de 2018

Segunda-feira
15 de janeiro de 2018

Couvert
Creme de Cenoura
c/Mousse de Queijo da Ilha e Tomilho Limão
Peito de Frango c/Alheira e Esparregado de Corgete
Pudim de Pão, Arroz Doce e Profiterole de Chocolate

Terça-feira
16 de janeiro de 2018

Couvert
Canja de Galinha c/Gema de Ovo e Cenoura
Açorda de Marisco c/Filetes Panados
Pêra Rocha Caramelizada c/Espuma de Café

Quarta-feira
17 de janeiro de 2018

Couvert
Sopa de Agrião c/Azeite Aromatizado
Folhado de Pato c/Fruta e Mel
Tigelada c/Farófias e Creme de Ovos

Quinta-feira
18 de janeiro de 2018

Couvert
Minestra de Frango Aromatizada c/Manjeriçã
Tentáculo de Polvo c/Fricassé de Frutos do Mar
Semifrio de Frutos Vermelhos c/Brownie

Almoços (2ª a 5ª) - 9€/Pessoa

Sexta-feira
19 de janeiro de 2018

Menu Cozinha Internacional
Itália e Grécia

Carpaccio de Novilho c/Salada Grega e Vinagrete
Lombo de Dourada Corado
c/Risotto de Legumes e Pesto de Funcho
Perna de Borrego "Allarrabiata"
c/Moussaka de Legumes
e Molho Tzatziki de Manjeriçã
Panna Cota Tradicional
c/Glyko Fracoula e Ravani de Laranja

Almoços (6ª) - 12€/Pessoa

Opção

Menu Bife à restaurante 'Escola de Sabores' - 12.00€